

Décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 relatif aux spécifications et à la présentation des cafés.

ARTICLE 1 : Le présent décret a pour objet de définir les spécifications et caractéristiques des cafés destinés à la consommation sous forme de boissons ainsi que les conditions et les modalités relatives à leur présentation sur le marché.

Le présent décret ne s'applique pas aux succédanés du café ainsi qu'aux denrées alimentaires dont la préparation nécessite l'introduction initiale du café.

ARTICLE 2 : La dénomination " café vert " est réservée aux graines saines issues des fruits des plantes du genre coffee, débarrassées totalement de leur parche et au moins partiellement, de la pellicule argentée.

ARTICLE 3 : La dénomination " café torréfié " est réservée au café résultant de la torréfaction du café vert tel que défini à l'alinéa ci-dessous.

La torréfaction du café consiste à chauffer les graines de café vert à une température qui provoque des modifications physique, chimiques et physico-chimiques et qui les rend aptes à donner une infusion dont les qualités doivent être satisfaisantes.

La torréfaction du café vert ne doit provoquer aucun retranchement de ses principes constituants.

ARTICLE 4 : La dénomination " café moulu " est réservée au produit obtenu par mouture du café torréfié tel que défini à l'article 3 ci-dessus.

ARTICLE 5 : L'enrobage du café consiste à en couvrir les graines d'une mince pellicule de matière non hygroscopique dans le but de conserver l'arôme et de donner une meilleure présentation aux graines.

ARTICLE 6 : Le café vert ne doit subir aucun retranchement de ses principes constituants, ni aucune altération ou contamination, notamment par pourriture ou moisissure.

Il ne doit dégager aucune odeur mauvaise ou étrangère, notamment par la présence de fèves puantes ou moisies.

ARTICLE 7 : La proportion de corps étrangers dans le café vert ne doit pas dépasser 0,5 %.

ARTICLE 8 : Le café vert doit être constitué de fèves d'une seule espèce botanique.

Il ne doit pas renfermer de fèves défectueuses en qualités supérieures à 120 défauts pour un échantillon de 300 grammes de café vert.

Jusqu'à une date sera fixée par arrêté du ministre chargé de la qualité, la quantité de fèves défectueuses des cafés verts, peut atteindre au maximum celles correspondant à 180 défauts.

La définition des défauts et le barème de leur calcul s'établissent comme suit :

a) Définition des défauts :

Sont qualifiés de défauts :

- les fèves avariées sèches ;
- les fèves en cerises ;
- les fèves noires (fèves dont la moitié ou plus est de couleur noire extérieurement et intérieurement) ;
- les fèves demi-noires (fèves dont moins de la moitié est de couleur noire extérieurement et intérieurement) ;
- les fèves sures ou rances (fèves d'aspect cireux, de couleur marron, plus ou moins foncée, dégageant une odeur désagréable lorsqu'on les ouvre) ;
- les fèves en parches (fèves enveloppées entièrement ou partiellement dans leur parche) ;
- les fèves blanches spongieuses.

b) Barème de calcul des défauts :

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| - 1 fève avariée sèche : | 2 défauts ; |
| - 1 fève en cerise : | 1 défaut ; |
| - 1 fève noire : | 1 défaut ; |
| - 5 fèves indésirables : | 1 défaut ; |
| - 5 coquilles : | 1 défaut ; |
| - 5 brisures : | 1 défaut ; |
| - 1 fève sure : | 1 défaut ; |
| - 2 fèves en parche : | 1 défaut ; |
| - 2 fèves demi-noires : | 1 défaut ; |
| - 5 fèves spongieuses blanches : | 1 défaut ; |
| - 5 fèves sèches : | 1 défaut ; |
| - 5 fèves immatures : | 1 défaut ; |
| - 5 fèves blanches : | 1 défaut ; |
| - 10 fèves piquées ou scolytées : | 1 défaut ; |
| - 1 grosse peau ou coque : | 1 défaut ; |
| - 3 petites peaux ou parches : | 1 défaut ; |
| - 1 gros bois : | 2 défauts ; |
| - 1 bois moyen : | 1 défaut ; |
| - 3 petits bois : | 1 défaut. |

ARTICLE 9 : La teneur en eau du café vert doit être inférieure à 12,5 %.

ARTICLE 10 : Le café vert doit être retenu à la passoire à trous ronds de 4,76 millimètres de diamètre équivalent au crible n° 12, avec une tolérance de 6 % de grains traversant cette passoire mais retenus par celle à trous ronds de 3,97 millimètre de diamètre équivalent au crible n° 10.

ARTICLE 11 : Outre les spécifications techniques énumérées ci-dessus, la qualité des cafés verts est définie par les paramètres suivants :

- l'espèce botanique ;
- le pays d'origine ;
- l'année de récolte ;
- le système de nettoyage ;
- le grade ;
- la teneur en caféine.

ARTICLE 12 : Le café vert est torréfié à des températures conformes aux bonnes pratiques de fabrication.

La réhumidification du café torréfié est interdite.

ARTICLE 13 : La perte de poids à la torréfaction est comprise entre 18 et 20 % . Ce taux de dessiccation peut être modifié, en tant que de besoin, par arrêté du ministre chargé de la qualité.

ARTICLE 14 : Au sens des dispositions de l'article 5 ci-dessus, le café torréfié peut être enrobé.

Sont autorisés les produits d'enrobage suivants :

- les produits sucrants (sucre, saccharose, glucose, maltose et lactose) ;
- les amidons et leurs dérivés destinés à l'usage alimentaire ;
- l'huile et les matières grasses comestibles ;
- la gomme arabique ;
- la caséine.

La liste des produits d'enrobage autorisés, st actualisée, en tant que de besoin, par arrêté du ministre chargé de la qualité.

ARTICLE 15 : Le café torréfié mis à la consommation ne doit :

- dégager aucune mauvaise odeur, ni présenter un mauvais goût, notamment par la présence de fèves puantes ;
- pas contenir des pierres ou autres corps étrangers au café en quantités supérieures à 0,2% ;
- pas renfermer de fèves torréfiées défectueuses en poids maximum compris entre 8 et 12 %, ou en quantité entre 40 et 60 défauts pour un

échantillon de 100 grammes ; les dispositions de cet alinéa s'appliquent jusqu'à une date qui sera fixée par arrêté du ministre chargé de la qualité ;

- pas avoir une teneur en eau supérieure à 5 % ;
- pas contenir plus de 2 % de matière d'enrobage ;
- ne pas renfermer plus de 6 % de cendres totales.

ARTICLE 16 : Le café moulu ne doit :

- dégager aucune mauvaise odeur ;
- présenter aucun mauvais goût ;
- pas avoir une teneur en eau supérieure à 5 % ;
- pas contenir plus de 0,2 % d'impuretés.

La perte de poids liée à la mouture du café torréfié en grains se situe entre 1 et 2 %.

ARTICLE 17 : Les cafés torréfiés en grains et moulus sont conditionnés dans des emballages divisionnaires de 125 grammes, 250 grammes, 500 grammes et 1 kilogramme.

Toutefois et pour répondre aux besoins des collectivités et des cafetiers, un conditionnement approprié peut être utilisé, notamment l'emploi de sachets ou de sacs adéquats d'un poids se situant entre 5 et 25 kilogrammes.

ARTICLE 18 : Les emballages employés pour les cafés torréfiés en grains et moulus, doivent être inertes vis-à-vis du produit emballé, étanches, propres et secs.

Ces emballages doivent être, en tout état de cause, conformes aux dispositions du décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 susvisé.

ARTICLE 19 : Au titre de l'information du consommateur, l'étiquetage des cafés

torréfiés en grains et moulus doit être conforme aux dispositions du décret n° 90-367 du 10 novembre 1990 susvisé.

En application de l'article 6 du décret cité à l'alinéa précédent, l'emballage employé pour les cafés torréfiés doit faire ressortir de manière visible, lisible et indélébile les mentions obligatoires suivantes :

- le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne physique ou morale responsable de fabrication et du conditionnement du produit ;
- la marque déposée éventuellement ;
- la dénomination de vente ;
- la composition ;
- la quantité nette exprimée en poids ;
- la date de fabrication et la date limite de consommation ;
- les conditions particulières de conservation ;

- le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisations si nécessaire.

ARTICLE 20 : Les différents intervenants dans le processus de mise à la consommation du café, doivent se conformer aux dispositions du présent décret dans un délai de six (6) mois à compter de sa publication au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

ARTICLE 21 : Le présent décret sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 20 janvier 1992 .

[Sid Ahmed GHOZALI](#)